SÜTLÜ NURİYE

1,5 su bardağı şeker
1,5 su bardağı su
1 yumurta
5 yumurta beyazı
1/2 tatlı kaşığı tuz
4 su bardağı un
2,5 su bardağı ceviz
130 gr. tereyağı
1 su bardağı nişasta
1 su bardağı süt
Kaymak

Şeker ve 1+1/4 su bardağı suyu tencereye koyun, 5 dakika kaynatıp, limon suyunu ekleyin, 1-2 taşım daha kaynattıktan sonra ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Bir kapta, bir bütün yumurta ile 5 yumurta akına. 1/4 su bardağı tuzlu su ekleyerek çırpın, kar haline gelince unu ilave edip yumuşak bir hamur hazırlayın. Bu hamuru 2-3 dakika kadar yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırdığınız hamurdan bezeler yapın ve üzerine nemli bez örtüp 30 dakika dinlendirin. Cevizi dövün veya makinede çekin. Diğer yanda tereyağını eritin ve soğutarak yarı donmuş kıvama getirin. 30-35 santimetre çapta bir tepsiyi 1 yemek kaşığı yağ ile yağlayın. Bezeleri, her birinin altına ve üstüne nişasta serperek çok ince açın. Yufkaların kalınlığı yarım milimetreden daha ince olmamalıdır. Yufkaların yansım, aralarına iki yufkada bir erittiğiniz tereyağından sürerek tepsiye yayın. Üzerine ceviz serpin. Kalan yufkaları da aynı şekilde yağlayarak cevizin üzerine yerleştirin, en üste koyduğunuz yufkayı da yağlayın. Önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında açık pembe renk alıncaya kadar tatlınızı yaklaşık 25 dakika pişirin. Bir başka kapta ise sütü ısıtın ve fırından çıkardığınız yufkaların üzerine gezdirin. Kapağı örtüp 10-15 dakika yumuşatın. Şurubun 1/3'ünü tatlının üzerine dökün, tekrar kapağını kapatın ve hamurun şurubu çekmesini bekleyin. Kalan şurubu, 7-8 dakika daha kaynatıp koyulaştırın ve tatlının üzerinde gezdirin. Soğuyunca dilimleyin ve kaymak ile beraber servis yapın.

ML® Sütlü Nuriye (görsel)

© lezzetler.com tarif no:8008 • adı:Sütlü Nuriye • gönderen:Lokma • indirme tarihi:09.05.2024 - 05:42